



HISTOIRE & CÉPAGES

© MC Marchal / CapSureAnlier.be

Le vignoble et son escalier de liaison

Clos du Hays - Neufchâteau



UN PEU D'HISTOIRE

Les origines médiévales de Neufchâteau ont inspiré la création d'un escalier de liaison entre le haut et le bas de la ville. Une pente escarpée orientée plein sud, anciennement garnie de jardins à étages en maçonnerie sèche, a donné l'idée de planter un vignoble sur le coteau du Hays (hays = haie)

2010

Une conversation entre passionnés d'histoire et Paul Zeler, pépiniériste avisé, au sujet des vignes plantées plein sud sur pente escarpée, a donné l'envie de relever le défi à l'ASBL Les Amis du château de Neufchâteau. Restait à convaincre la commune de Neufchâteau, les propriétaires des anciens jardins et à trouver des financements.

2016

La commune de Neufchâteau vote le projet d'aménagement d'un vignoble, de murs en pierre sèche et d'un escalier de liaison. Les coûts sont subsidiés à 80% par le Service Public de Wallonie (SPW, cabinet du Ministre René Collin), la province de Luxembourg et la commune de Neufchâteau.

2019

La commune conclut un bail emphytéotique et une convention d'exploitation du vignoble avec l'Asbl Les Amis du Château. La commune entretient le vignoble, l'Asbl gère la vigne.

La vigne est plantée en 3 jours (du lundi 20 mai au mercredi 22 mai) par la pépinière Pirot Jacky de Ucimont sous la supervision d'Hubert Burnotte, vigneron amateur. La plantation s'est faite en lune descendante et décroissante (principe de biodynamie), facilitant la reprise de la vigne. La première plantation comporte 600 plants de vigne de type Phoenix greffés sur un porte greffe américain SO4. Les greffons de vigne Phoenix sont sélectionnés pour leur précocité et résistance aux maladies de la vigne (Mildiou, Oïdium, Botrytis). Cette première année, seuls 17 plants ne reprennent pas, ce qui est de bon augure.

2020

La chaleur de l'été 2020 aura raison des plants qui ne sont pas encore suffisamment implantés dans le substrat. En mars 2021, 120 Greffons de Phoenix morts seront remplacés par des Greffons de Solaris ; un cépage résistant et précoce, amenant une diversité intéressante pour une future production de vin.

2022

En 2022, une centaine de plants ont souffert d'une implantation non réussie et du passage des débroussailleuses. A terme, leur remplacement sera effectué afin de maintenir la totalité des 600 plants de départ.



LES CÉPAGES

PHOENIX

Identification/Origine:

croisement interspécifique entre le Bacchus blanc et le Villard blanc obtenu en 1964 par Gerhardt Erich Alleweldt (1927/2005) à la Station de Geilweilerhof de Siebeldingen en Allemagne. A noter que de ces mêmes parents sont nés également le Sirius et le Stauffer. Le Phoenix est peu connu y compris en France, inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vignes de raisins de table d'agrément.

Description: grappes moyennes à grandes, coniques, ailées, compactes; pédoncules de longueur moyenne peu ou pas lignifiés ; baies moyennes à grosses, rondes ou légèrement ellipsoïdes, peau fine de couleur vert jaune à pleine maturité, chair juteuse à saveur légèrement musquée, ce qui explique qu'il ait été classé et cultivé comme raisin de table.

Raisin de cuve/Table : donne un vin blanc sec de bonne qualité, corsé, ample avec une agréable acidité, au goût délicatement muscaté à exploiter au maximum dans la production de vins effervescents doux ou demi-secs. Arômes d'agrumes, notes florales, notes minérales, litchi, ...



PHOENIX



SOLARIS

Identification/Origine:

croisement interspécifique entre le merzling x Geisenheim 6493 (zarya severa x muscat ottonel) obtenu en Allemagne en 1975 par Norbert Becker. Il présente la particularité de ne posséder qu'un seul gène de résistance au mildiou et à l'oïdium. On peut le rencontrer en Allemagne, en Belgique, en Italie, en Suisse, au Pays bas, au Danemark, en Angleterre, ... en France, il est encore peu connu.

Description: grappes moyennes, cylindriques, allongées, parfois ailées, plus ou moins compactes, pédoncules moyens forts peu ou pas lignifiés ; baies petites à moyennes, sphériques ou elliptiques larges, peau de couleur jaune vert à jaune doré voire roux à pleine maturité. Il faudra protéger ses raisins contre les dégâts des oiseaux, ils peuvent être également attaqués par les guêpes.

Type de vin/Arômes : donne un vin sec au bouquet fruité avec quelquefois un léger goût musqué, puissant, chaleureux, pouvant présenter dans sa jeunesse une très légère amertume. Des vinifications avec des raisins arrivés à surmaturité ont donné des résultats forts intéressants. En Belgique et en Allemagne, le Solaris est quelquefois vinifié en vin doux voire même en vin effervescent. Arômes de banane, notes exotiques (ananas, litchi, mangue, ...), noisette,

Source : Hubert Burnotte

